



Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



Вино коллекционное сухое белое "Рислинг. Шато Тамань Резерв»
Collection dry white wine "Riesling. Chateau Tamagne Reserve»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Коллекционные лимитированные вина «Шато Тамань Резерв» – это результат многолетней работы виноделов с бочкой, в ходе которой была опробована выдержка вин в древесине разного типа и разных мест происхождения. В коллекции воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». Для серии были отобраны специальные участки, на которых виноград дает наилучшие урожаи. Каждое коллекционное вино подвергается дополнительной выдержке в бутылке не менее трёх лет, что является главной отличительной особенностью.

Выдержанное «Рислинг. Шато Тамань Резерв» 2014 создано в ассамблеже: 60% объёма ферментировано резервуарным методом, 40% в бочке из американского и французского дуба. Главная особенность – дополнительная выдержка в бутылке после розлива – 70 месяцев, благодаря чему вино обретает мягкий вкус и необыкновенный аромат.

Цвет в бокале привлекает внимание переливами от светло-соломенного до палево-золотистого оттенка. Вкус поражает отличной живой кислотностью и выраженными сортовыми особенностями. Наиболее подходящими гастрономическими парами к коллекционному «Рислинг. Шато Тамань Резерв» станут рыбные блюда под соусами, ракообразные и другие морепродукты.

Collection limited wines "Chateau Tamagne Reserve" is the result of many years of work by winemakers with a barrel, during which the aging of wines in wood of different types and different places of origin was tested. The collection embodies many years of experience, skill and talent of Kuban-Vino winemakers. For the series, we select the best places of our vineyards where the grapes give the best yields. Each collection wine undergoes additional aging in the bottle for at least three years, which is the main distinguishing feature.

Aged "Riesling. Chateau Tamagne Reserve" 2014 created in an assembly: 60% of the volume fermented by the tank method, 40% in American and French oak barrels. The main feature is additional aging in the bottle after bottling - 70 months, due to which the wine acquires a mild taste and extraordinary aroma.

The color in the glass attracts attention with overflows from light straw to pale golden shade. The taste is striking with excellent lively acidity and pronounced varietal characteristics. The most suitable gastronomic pairs for the collectible Riesling. Chateau Tamagne Reserve" will include fish dishes with sauces, crustaceans and other seafood.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ / PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 30-55 лет, имеющие достаток средний и выше среднего, лидеры, ценят исключительное, разбираются в винах / Men and women 30-55 years old, with average and above average income, leaders, appreciate the exceptional, understand wines
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ / MOTIVES FOR PURCHASE	Торжество, в подарок, в коллекцию / Celebration, as a gift, to the collection
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ / REASONS FOR CONSUMPTION	Гастрономический ужин, особый случай / Gastronomic dinner, special occasion
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ / PRICE POSITIONING	Российские напитки класса "superpremium" / Russian beverages of the "superpremium" class

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Рислинг Рейнский Riesling Rhine
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На высоком кордоне
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая декада сентября Second decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	90 ц/га 90 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	10 лет 10 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Переработка винограда в редуцированном режиме. Прессование винограда в мягком режиме. Для брожения отбирается до 60% суслу-самотёк. Ферментация 60% объёма проведена в стали, 40% в дубовой таре (новый французский и американский дуб) с последующей выдержкой на дрожжевом осадке 12 мес. Ассамбляж до розлива выдержан 3 месяца в стали. Холодный стерильный розлив. Дополнительная выдержка в бутылке. Processing of grapes in a reductive mode. Soft pressing of grapes. For fermentation, up to 60% of the gravity wort is selected. Fermentation of 60% of the volume was carried out in steel, 40% in oak containers (new French and American oak), followed by aging on yeast lees for 12 months. The assembly was kept in steel for 3 months before bottling. Cold sterile bottling. Additional bottle aging.
ВЫДЕРЖКА AGING	3/5 объема ассамбляжа брожение в емкости из нержавеющей стали, 2/5 - брожение и выдержка в бочке из американского и французского дуба с дополнительной выдержкой в бутылке после розлива 70 месяцев. 3/5 of the volume of the assemblage fermentation in stainless steel tanks, 2/5 - fermentation and aging in an American and French oak barrel with additional aging in a bottle after bottling for 70 months.



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,5 - 12,5 % об. 11,5 - 12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	Не более 4 г/дм ³ Not more 4 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6,0±1,0 г/дм ³ 6,0±1,0 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	74 ккал 74 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Соломенный с палево-золотистым оттенком Combination of varietal aroma and woody notes
АРОМАТ BOUQUET	Сочетание сортового аромата и древесных нот Combination of varietal aroma and woody notes
ВКУС TASTE	С отличной живой кислотностью и сортовыми особенностями With excellent lively acidity and varietal characteristics
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14 °C 12-14 °C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: + 7 (861) 298-15-60, + 7 (861) 298-15-61, + 7 (861) 298-15-62, e-mail: office@kuban-vino.ru

2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531. Tel.: + 7 (861) 298-15-60, + 7 (861) 298-15-61, + 7 (861) 298-15-62, e-mail: office@kuban-vino.ru

Доступный объем/Available volume:
0,75L; 1,564 kg

Размер / Size:
Ø 8,6 x h 30,6 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037253931

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037253938

Код АП: 406

Количество упаковок на поддоне(евро)
/ Number of packages on a pallet (Euro):
50

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
10